

# Papas arrugadas

Papas arrugadas sind Kartoffeln in Salzkruste und bestechen durch ihren intensiven Geschmack. Zwei Zutaten, etwas Zeit, mehr braucht es nicht. Als traditionelles Gericht der kanarischen Inseln wird es klassischerweise mit Mojo Rojo und Mojo Verde als Vorspeise gereicht, aber deinen Fantasien sind keine Grenze gesetzt. So gelten Papas arrugadas schon lange als beliebte Grill-Beilage und werden oft zu Tapas gereicht.

---

# Quittengelee

Geschmeidig. Fruchtig. Und nicht zu süß. Quittengelee ist einer meiner liebsten Aufstriche für Croissants, Weißbrot, Hefezopf und helles Gebäck. Das leicht herbe Aroma ist einfach herrlich erfrischend. Dabei ist Quittengelee im Handumdrehen gezaubert. Trotzdem machen wir im Herbst gerne direkt einen kleinen Vorrat für das ganz Jahr.

---

# Schichtsalat

Hat eure Oma auch immer Kaffeekränzchen mit anschließendem 70er Jahre Buffet gehalten? Auf Spitzentischdeckchen wurden dann Mettigel, Käse-Trauben-Spieße, Baguette mit Kräuterbutter und Würstchen serviert. Das Highlight aber war immer der Schichtsalat. Da haben die Omis immer die Beine in die Hand genommen, um sich möglichst viel vom Salat zu sichern. Auch wenn die Zubereitung nach einer kulinarischen Sünde klingt,

schmeckt es für mich einfach so sehr nach Kindheit, das dieses Gericht einfach ab und zu auf den Tisch muss – dann aber ohne Spitzentischdecken.

---

## **Vegane Miso-Suppe**

Kräftiges Dashi, milde Enoki-Pilze, weiches Seidentofu und würzige Wakame-Algen: vegane Miso-Suppe ist ebenso einfach wie köstlich. Wir lieben sie vor allem mit selbstgemachtem Shiitake-Dashi, denn das ist extra kräftig. Was die Suppeneinlage betrifft, sind deiner Fantasie dann keine Grenzen gesetzt.

---

## **Pflaumen im Speckmantel**

Salzig. Knusprig. Süß. Pflaumen im Speckmantel gehören zu den klassischen spanischen Tapas und sind das perfekte Fingerfood. Beim Original-Rezept werden nicht etwa Datteln, sondern getrocknete Pflaumen in Bacon eingewickelt. Das Ergebnis: Besonders saftige Häppchen.

---

## **Marillen-Marmelade**

Süß. Fruchtig. Knallorange. Wachauer Marillenmarmelade ist einfach köstlich. Ob auf frischen Brötchen, Croissants oder

Hefezopf: diese Aprikosenkonfitüre wird dich verzaubern. Für mich ist es eine Erinnerung an meine Zeit in Österreich und kommt hier deshalb regelmäßig auf den Tisch.

---

## **Pimientos de Padrón**

Jeder kennt und liebt die kleinen Bratpaprika. Pimientos de Padrón werden in Galicien angebaut und noch als unreife Früchte geerntet. In Olivenöl angebraten und mit Meersalz bestreut entwickeln sie dann den typischen süß-herben Geschmack, der die kleinen grünen Paprikas zu einem der beliebtesten Tapas-Gerichte machte.

---

## **Selleriesalat**

Ich liebe süß-sauer eingemachten Selleriesalat und könnte ihn direkt pur naschen! Und ich finde ihn super praktisch, denn wenn man manchmal zu viel von einer Zutat hat, dann von Sellerie. Ob nach Sellerieschnitzel oder einer feinen Sauce, die Reste werden bei mit direkt zu Selleriesalat eingekocht.

---

## **Lachs in Sesamkruste**

Knusprige Sesamkruste, rosa Lachs – dieses Gericht zeigt dir Fisch von seiner schönsten Seite. Und es ist super zu

kombinieren. Ob du den Lachs mit Sojasoße als Vorspeise eines asiatischen Menüs reichst, ihn auf Pasta mit Spinat-Rahm-Sauce servierst oder ganz schick mit Walnusspesto anrichtest: deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

---

## **Avocado-Salat**

Cremige Avocado, knackige Tomaten, milder Mozzarella. Dieser schnelle Avocado-Salat kommt bei uns regelmäßig auf den Tisch. Was dabei nicht fehlen darf: Hochwertiges Olivenöl und frisches Basilikum! So wird auch ein einfacher Salat zur kleinen Geschmacksexplosion.

---

## **Zitronen-Mozzarella**

Zarter Mozzarella und feine Zitrus-Aromen: Eingelegter Mozzarella ist eine herrliche Vorspeise. Aber wenn wir ehrlich sind, wir naschen sie zu jeder Zeit. Mozzarella selbst einlegen, das ist einfach was besonderes und die Wartezeit sowas von wert. Natürlich könnt ihr hier auch ganz viele Kräuter hinzugeben aber wir lieben einfach das pure Zitrusaroma.

---

# Ingwer-Eistee

Wir haben ihn in vietnamesischen Restaurants kennen und lieben gelernt: Ingwer-Eistee. Unverschämt süß, eiskalt, und leicht scharf. Vor allem im Sommer eins unserer liebsten Getränke. Ob beim Picknick, zu Sommerrollen oder Mangosalat. Dieser Ingwer-Minz-Eistee ist die perfekte exotische Erfrischung.